

ENTRÉES

Starters

FEUILLETÉ D'ASPERGES VERTES, ÉCREVISSSES, BISQUE 45€
Asparagus puff pastry tart, crayfish, bisque

CARPACCIO DE LANGOUSTINES, FLEUR DE SEL, HUILE D'OLIVE CITRON 43€
AVEC CAVIAR (10G) +30€
Norway lobster, salt, lemon olive oil

5 HUÎTRES PERLES BLANCHES N°5, CAVIAR, POMMES VERTES 45€
Oysters Perles blanches n°5, caviar, green apple (set of 5)

CŒUF CROUSTILLANT, PETIT POIS À LA FRANÇAISE, LARD FUMÉ 26€
Crispy soft boiled egg, peas, sucrine, bacon

HOMARD ENTIER, SALADE, VINAIGRETTE TRUFFÉE 65€
Lobster salad, truffled dressing

TARTE FINE AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES 24€
Wild mushrooms tart

SALADE FOLLE, GÉSIERS, MAGRET, FOIE GRAS DE CANARD,
TOMATES, ASPERGES, VINAIGRETTE MOUTARDÉE 29€
Gizzard, smoked duck breast and foie gras salad, tomatoes, asparagus, mustard dressing

VELOUTÉ GLACÉ DE TOMATES CŒUR DE BŒUF, KING CRAB, BASILIC 39€
Iced cœur de bœuf tomato velouté, king crab, basil

GARNITURES

Sides

10€

SALADE FRISÉE, HARICOTS VERTS
POMMES PAILLE, PURÉE

Frisée salad, green beans,
matchstick potatoes, mashed potatoes

PLATS

Dishes

HOMARD, LÉGUMES DE PRINTEMPS, BISQUE CRÉMEUSE 68€
Lobster, spring vegetables, creamy bisque

DAURADE ROYALE, BEURRE À LA VODKA, ASPERGES 44€
AVEC CAVIAR (10G) +30€
Sea bream, vodka butter, green asparagus

SPAGHETTINI, CAVIAR (30G) 89€
Spaghettini, lemon butter, caviar

FILET DE BŒUF AU POIVRE, PURÉE DE POMMES DE TERRE 49€
FAÇON ROSSINI, FOIE GRAS, JUS TRUFFÉ 65€
Beef fillet, black pepper sauce or rossini style, mashed potatoes

RIS DE VEAU CROUSTILLANT, ARTICHAUTS POIVRADE, JUS AU VIN JAUNE 59€
Crispy sweetbreads, artichokes, yellow wine juice

CÔTES ET SELLE D'AGNEAU DE LAIT, POMMES GRENAILLES, JUS AU THYM 57€
Milk-fed lamb chops and saddle, baby potatoes, thyme juice

VOL AU VENT AUX CHAMPIGNONS, VIN JAUNE 32€
Mushrooms vol au vent, yellow wine juice

SIGNATURES MAXIM'S

POUR 2 / FOR 2

TURBOT ENTIER, BEURRE BLANC AU CAVIAR 190€
Whole turbot, beurre blanc with caviar

POULET ENTIER RÔTI, BEURRE AUX HERBES FRAÎCHES, POMMES GRENAILLES,
PETITS POIS, MORILLES 140€
Whole roasted chicken, herb butter, baby potatoes, peas, morels

SOLE ENTIÈRE À LA GRENOBLOISE 180€
Grenobloise-style sole

TOMAHAWK À LA PLANCHA, SAUCE BÉARNAISE 190€

Prix net TTC service inclus. La maison n'accepte pas les chèques. La liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible sur demande. Net price including VAT. Service included. The house doesn't accept checks. The list of allergens contained in our dishes is available on request.

FROMAGE

COMTÉ 24 MOIS, PÂTE DE COING, FRISÉE, VINAIGRETTE TRUFFÉE 22€
24-month-aged Comté, quince paste, frisée, truffle vinaigrette



DESSERTS

CRÊPES SUZETTE 22€
Crêpes Suzette

MILLE-FEUILLE VANILLE BOURBON, CARAMEL 17€
Bourbon vanilla and caramel mille-feuille

VACHERIN GLACÉ, FRAISE, FRAMBOISE, YAOURT (À PARTAGER) 42€
Iced vacherin, strawberry, raspberry, yogurt (To share)

CHOCOLAT GRAND CRU, PRALINÉ NOISETTES, SORBET CACAO 19€
Grand cru chocolate, hazelnut praline, cocoa sorbet

ŒUFS À LA NEIGE 15€
Floating island

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE DE MADAGASCAR 14€
Vanilla crème brûlée

SOUPE DE FRAISES AU CHAMPAGNE 19€
Strawberry soup with Champagne

ASSORTIMENT DE GLACES - SORBETS 14€
Ice cream - Sorbets

À PARTAGER

To share

TERRINE ENTIÈRE DE FOIE GRAS DE CANARD, BRIOCHE TOASTÉE 42€
Duck foie gras terrine, toasted brioche

CROMESQUIS AU COMTÉ 24 MOIS, CRÈME TRUFFÉE 26€
24 months aged Comté cheese cromesquis, truffle cream

SAUMON GRAVLAX, BRIOCHE TOASTÉE 32€
Homemade salmon gravlax fillet, toasted brioche

PATA NEGRA, PAIN À LA TOMATE 58€
Pata Negra ham, tomato bread

CAVIARS - MAISON REVKA
Servis avec blinis et condiments
Served with blinis and condiments

OSCIÈTRE IMPÉRIAL DE SOLOGNE
30G 150€ - 50G 250€

BELUGA
30G 380€ - 50G 650€

LES TABLES PARIS SOCIETY

GIGI RIGOLATTO - MUN - BEAU COCO - GIRAFE - MONSIEUR BLEU - MAISON REVKA - LA SUITE - LOUIE
PERRUCHE - IL BAMBINI CLUB - LE PIAF - BONNIE - MONDAINE - DAR MIMA - LAURENT - BARONNE - BISTROT MINIM'S